



Melezatkan!



50 min



Dessert Box

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN BAHAN KRIM SANTAN:

- 400 ml (2pcs Sasa Santan Cair 200ml)
- 4 sdm Madu
- 1 sdt Garam
- 2 sdm Tepung Maizena, larutkan dengan 1 sdm air
- 1 buah Alpukat, haluskan
- 4 sdm Sirup Cocopandan

BASE:

- 150 gram Biskuit Kelapa, haluskan
- 2 sdm Mentega, lelehkan

BAHAN TABURAN:

- Chia Seeds secukupnya
- Raspberry Dried secukupnya
- Biskuit Cokelat (dihaluskan) secukupnya
- Corn Flake secukupnya
- 2 sdm Sirup Cocopandan



Melezatkan!

- Campur rata biskuit kelapa dengan mentega yang sudah dilelehkan kemudian tuang ke dalam dessert box.
- Ratakan dan simpan dalam kulkas.
- Sambil menunggu adonan menjadi padat di kulkas, campurkan Sasa Santan Cair, madu, garam, dan tepung maizena.
- Masak hingga mendidih, angkat dan tuang adonan ke mangkuk kemudian taruh di atas wadah berisi es batu.
- Kocok dengan mikser hingga mengental, aduk rata dan bagi jadi dua adonan.
- Campur masing-masing adonan dengan alpukat, dan sirup cocopandan, lalu masukkan ke dalam plastik segitiga.
- Semprotkan krim santan alpukat, lalu krim santan cocopandan secara bergantian.
- Biar syantik, tambahkan chia seeds, biskuit coklat yang telah dihaluskan, corn flake, cokelat atau topping sesuai selera ya dan biar makin seger, sajikan dingin!

Tips:

Kamu bisa menambahkan topping sesuai selera

Satu wadah besar es batu